

Salatka rzodkiewkowa z serową pastą



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rzodkiew biała	1 sztuka
ser camembert	25 dag
cebula	1 sztuka
masło	2 łyżki
piwo	4 łyżki
posiekany szczypiorek	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białą rzodkiew należy obrać, następnie opłukać i zetrzeć na tarce w plasterki. Obsypać ją solą. Ser pokroić w kawałeczki, cebulę zaś po obraniu drobno posiekać. Ser wymieszać z masłem, które powinno być miękkie. Dodać sól, pieprz, paprykę, kminek i odrobinę piwa. Szczypiorek po opłukaniu należy drobnutko posiekać. Pastę serową podawać oddzielnie, w miseczce, zaś rzodkiew na talerzyku. Zarówno rzodkiewkę jak i pastę posypać szczypiorkiem.